

369R1194

28. 6. 69

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 157/1

**REGLAMENTO (CEE) Nº 1194/69 DEL CONSEJO****de 26 de junio de 1969****por el que se añade una categoría de calidad suplementaria a las normas comunes de calidad para determinadas frutas y hortalizas**

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento nº 158/66/CEE del Consejo de 25 de octubre de 1966 referente a la aplicación de las normas de calidad a las frutas y hortalizas comercializadas dentro de la Comunidad <sup>(1)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 967/68 <sup>(2)</sup> y, en particular, su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que la aplicación de las normas comunes de calidad actualmente en vigor a los intercambios entre Estados miembros de determinadas frutas y hortalizas comercializadas dentro de la Comunidad tendría por efecto impedir la comercialización de una parte de la producción; que es conveniente, por consiguiente, completar dichas normas mediante la edición de una categoría de calidad suplementaria a fin de permitir, para el período previsto en el párrafo tercero del apartado 2 el artículo 2 de Reglamento nº 158/66/CEE, la comerciali-

zación de los productos que, no pudiendo ser clasificados en las categorías superiores, cumplan no obstante criterios de calidad que puedan satisfacer las exigencias de los consumidores, al mismo tiempo que presentan un interés económico para el productor,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Las normas comunes de calidad para las lechugas, escalolas de hoja rizada y de hoja lisa, cebollas, endibias, cerezas, fresas, espárragos y pepinos se completan con la edición de una categoría de calidad suplementaria denominada categoría «III».

La categoría «III» se define para cada uno de los productos citados en los Anexos del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 1969.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Luxemburgo, el 26 de junio de 1969.

*Por el Consejo**El Presidente*

G. THORN

<sup>(1)</sup> DO nº 192 de 27. 10. 1966, p. 3282/66.<sup>(2)</sup> DO nº L 166 de 17. 7. 1968, p. 1.

## ANEXO I

## CATEGORÍA «III» LECHUGAS; ESCAROLAS DE HOJA RIZADA Y DE HOJA LISA

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación:

## CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las lechugas y escarolas clasificadas en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, las hojas de las lechugas y escarolas clasificadas en esta categoría podrán estar ligeramente manchadas en tierra, mantillo o arena, siempre que la presentación no resulte afectada.

## CALIBRADO

A. **Peso mínimo**

Las lechugas cultivadas al aire libre y las de invernadero deben pesar como mínimo 8 kg para 100 cogollos, es decir, de 80 g por pieza.

Las escarolas de hoja rizada y las de hoja lisa cultivadas al aire libre o en invernadero deben pesar como mínimo 10 kg para 100 cogollos, es decir, 100 g por pieza.

B. **Homogeneidad**i) *Lechugas*

Dentro de un mismo bulto, la diferencia entre el peso de los cogollos más ligeros y los más pesados no debe exceder de:

- 40 g para las lechugas de peso inferior a 20 kg para 100 cogollos (200 g por pieza),
- 100 g para las lechugas de peso superior a 20 kg para 100 cogollos (200 g por pieza).

ii) *Escarolas de hoja rizada y de hoja lisa*

Dentro de un mismo bulto, la diferencia entre el peso de los cogollos más ligeros y los más pesados no debe exceder de:

- 150 g para las escarolas de hoja rizada y para las de hoja lisa cultivadas al aire libre,
- 100 g para las escarolas de hoja rizada y para las de hoja lisa cultivadas en invernadero.

## TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 10 % en peso o en número de productos que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas de estos productos, sin perjuicio de las disposiciones previstas en lo que refiere a la presencia de manchas de tierra. No obstante, los productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo;
- un 10 % en peso o en número de productos que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

## ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. **Homogeneidad**

Cada bulto debe contener productos de la misma variedad y el mismo calibre. Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

B. **Acondicionamiento**

Serán aplicables a los productos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

## MARCADO

Serán aplicables a los productos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes.

---

*ANEXO II***CATEGORÍA «III» CEBOLLAS**

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación:

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Las cebollas clasificadas en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, pueden conservar las raíces y presentar:

- ligeros restos de tierra,
- un principio de germinación limitado al 20 % en número o en peso para un bulto dado,
- magulladuras que no puedan perjudicar la buena conservación del producto.

**CALIBRADO**

El diámetro mínimo de las cebollas clasificadas en la categoría «III» se fija en 10 mm, con una diferencia máxima de 25 mm entre los bulbos de un mismo bulto.

**TOLERANCIAS**

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 10 % en peso o en número de cebollas que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas del producto. No obstante, dichos productos han de ser de calidad comercial y aptos para el consumo;
- un 10 % en peso o en número de cebollas que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

**ENVASADO Y PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

Cada bulto o unidad de presentación debe contener cebollas del mismo tipo comercial. Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

**B. Acondicionamiento**

Serán aplicables a las cebollas clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

**MARCADO**

Serán aplicables a las cebollas clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes.

---

*ANEXO III***CATEGORÍA «III» ENDIBIAS**

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación:

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Las endibias clasificadas en la categoría «III» deben corresponder a las características mínimas contempladas en el Título II B de las normas comunes.

Pueden ser de forma irregular y presentar:

- una ligera coloración verde clara en la parte superior,
- una parte terminal medianamente abierta,
- un principio de formación de un pináculo floral en la parte central.

#### CALIBRADO

El diámetro de las endibias clasificadas en la categoría «III» no podrá ser inferior a 2,5 cm. La longitud de las endibias clasificadas en esta categoría debe estar comprendida entre 9 y 24 cm.

Dentro de un mismo bulto, la diferencia máxima de longitud entre piezas será de 10 cm.

#### TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 15 % en peso o en número de piezas que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo;
- un 10 % en peso o en número de piezas que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

#### ENVASADO Y PRESENTACIÓN

##### A. Homogeneidad

Cada bulto debe contener endibias del mismo calibre. Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

##### B. Acondicionamiento

Serán aplicables a las endibias clasificadas en la categoría «III», las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes, con excepción de las previstas en los párrafos segundo y tercero, que se sustituyen por el texto siguiente:

«En la fase de expedición, las endibias deben presentarse en envases de peso igual o superior a 7 kg. Las piezas se dispondrán horizontalmente en capas superpuestas y se alinearán regularmente en cada capa.»

#### MARCADO

Serán aplicables a las endibias clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes.

---

### ANEXO IV

#### CATEGORÍA «III» CEREZAS

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación:

##### CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los frutos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «I». No obstante, pueden presentar ligeros defectos superficiales cicatrizados, defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que los frutos conserven sus características varietales.

Además, se admiten en esta categoría los frutos de variedades ácidas desprovistos de pedúnculo, siempre que no hayan sufrido ningún daño. Estos frutos deben acondicionarse aparte.

##### CALIBRADO

El diámetro mínimo de las cerezas clasificadas en la categoría «III» se fija en 15 mm.

## TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 15 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas, correspondiendo un máximo de un 4 % a frutos pasados o agusanados y un máximo de un 10 % a frutos reventados. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo;
- un 10 % en número o en peso de frutos provistos del pedúnculo, en caso de que los frutos de variedades ácidas se presenten sin pedúnculo y acondicionados aparte;
- un 15 % en número o en peso de frutos de calibre inferior al calibre mínimo previsto.

## ENVASADO Y PRESENTACIÓN

### A. Homogeneidad

Cada bulto debe contener frutos del mismo tipo de variedad. Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

### B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

## MARCADO

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes. No obstante, en lo que se refiere a las variedades ácidas presentadas sin pedúnculo, el bulto debe llevar la mención «variedad ácida» o cualquier otra mención equivalente.

---

## ANEXO V

### CATEGORÍA «III» FRESAS

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación:

#### CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los frutos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características mínimas contempladas en el Título II B de las normas comunes.

Pueden presentar:

- defectos de forma o desarrollo, siempre que los frutos conserven sus características varietales,
- ligeras magulladuras,
- placas blanquecinas o verdosas causadas por un defecto de maduración.

Pueden, además, estar ligeramente manchados de tierra, siempre que su presentación no resulte demasiado afectada.

Se admiten además en esta categoría los frutos desprovistos de cáliz, siempre que no hayan sufrido ningún daño. Estos frutos deben acondicionarse aparte.

#### CALIBRADO

El diámetro mínimo de las fresas clasificadas en la categoría «III» se fija en 15 mm, salvo para las fresas silvestres, para las que no se exige calibre mínimo.

**TOLERANCIAS**

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 10 % en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo. En ningún caso podrá exceder esta tolerancia del 2 % para los frutos tarados;
- un 10 % en número o en peso de frutos:
  - desprovistos de cáliz, para los frutos presentados con pedúnculo y cáliz,
  - provistos de su cáliz, para los frutos presentados sin pedúnculo ni cáliz;
- un 10 % en número o en peso de frutos de calibre inferior al calibre mínimo previsto.

**ENVASADO Y PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

Cada bulto debe contener frutos del mismo origen. Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

**B. Acondicionamiento**

Serán aplicables a las fresas clasificadas en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

**MARCADO**

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes. No obstante, en lo que se refiere a las características comerciales, cada bulto sólo podrá llevar la indicación de la categoría.

---

**ANEXO VI****CATEGORÍA «III» ESPÁRRAGOS**

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación:

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Los espárragos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, las cabezas pueden estar ligeramente abiertas y la punta de los espárragos blancos presentar una ligera coloración, incluida una coloración verde pálido.

Además, la sección practicada en la base de los turiones podrá ser oblicua al eje longitudinal.

**CALIBRADO**

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas para la categoría «II» en el Título III de las normas comunes.

**TOLERANCIAS**

Cada bulto puede contener como máximo:

- un 15 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo;
- un 10 % en peso o en número de turiones que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

**ENVASADO Y PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

Dentro de cada uno de los grupos de coloración, se admite como máximo un 10 % de turiones de coloración diferente.

Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

**B. Acondicionamiento**

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

**MARCADO**

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes.

---

**ANEXO VII****CATEGORÍA «III» PEPINOS**

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación:

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Los pepinos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, los pepinos curvados pueden presentar todos los defectos admitidos en la categoría «II» para los pepinos rectos y los ligeramente curvados.

**CALIBRADO**

Serán aplicables a los pepinos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título III de las normas comunes, con exclusión de las previstas en el inciso i), que se sustituyen por el texto siguiente:

«El peso mínimo de los pepinos cultivados al aire libre se fija en 150 g.

El peso mínimo de los pepinos forzados de invernadero y de cajonera se fija en 150 g entre el 1 de octubre y el 31 de mayo, y en 250 g entre el 1 de junio y el 30 de septiembre.»

**TOLERANCIAS**

Cada bulto o, en caso de carga a granel, cada medio de transporte o compartimiento de medio de transporte puede contener como máximo:

- un 10 % en número o en peso de piezas que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo. Un máximo del 4% en número o en peso de las piezas podrán presentar una parte terminal de gusto amargo;
- un 10 % en número o en peso de piezas que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

**ENVASADO Y PRESENTACIÓN****A. Homogeneidad**

Cada bulto o, en caso de carga a granel, cada medio de transporte o compartimiento de un medio de transporte debe contener pepinos de la misma variedad. Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición de la mercancía.

**B. Acondicionamiento**

Serán aplicables a los pepinos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

**MARCADO**

Serán aplicables a los pepinos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes.

Se aplicarán asimismo a la categoría «III» las disposiciones especiales previstas para la categoría «II» en los apartados 1 D y 2.

---